BRILL

Le riz dans le Proche Orient aux premiers siècles de l'islam

Author(s): Marius Canard

Source: *Arabica*, May, 1959, T. 6, Fasc. 2 (May, 1959), pp. 113-131

Published by: Brill

Stable URL: https://www.jstor.org/stable/4055489

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at https://about.jstor.org/terms

Brill is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Arabica*

LE RIZ DANS LE PROCHE ORIENT AUX PREMIERS SIÈCLES DE L'ISLAM

PAR

MARIUS CANARD

Le riz estune céréale des régions tropicales et subtropicales, originaire d'Asie, qui constitue la nourriture principale d'une grande partie de l'humanité en Asie orientale. Il apparaît très anciennement dans l'Inde et en Chine. De l'Inde il fut introduit dans les pays iraniens, de là en Mésopotamie, puis en Syrie et enfin en Égypte [1]. Ultérieurement il apparut dans certains pays d'Europe [2]. Dans l'antiquité, Strabon le signale dans l'Inde, la Bactriane, la Susiane, la Babylonie et la Basse Syrie [3]. Le nom par lequel il est désigné en grec, *oryza*, est d'origine asiatique [4] et est venu en grec par le vieux perse qui l'a transmis également à l'arabe, où il se trouve sous six formes différentes, signe évident de son origine étrangère [5]. Dans les langues européennes, le nom de cette céréale vient soit du grec par le latin, soit de l'arabe.

Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī nous dit qu'il ne pousse pas dans le pays des Arabes, et il semble bien que les anciens Arabes, qui achetaient déjà du blé en Syrie, ne se soient familiarisés avec le riz que tardivement. Il est probable qu'il faut considérer comme une fable la

1. Cf. Dr. A. Maurizio, *Hist. de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, trad. F. Gidon, Paris, 1932, p. 349 ; A. L. Guyot, *Origine des plantes cultivées*, Paris, 1942, p. 89 ; Haudricourt et Hedin, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, 1943, pp. 141, 153.

2. On le trouve en Espagne au X^e siècle : Lévi-Provençal, *L'Espagne mus. au X^e s.*, pp. 165-166. Cf. pour le XIV^e siècle, Pegolotti, éd. Evans, 270 et voir plus loin les ouvrages d'agriculture hispano-arabes. Le riz est signalé en Algérie au XVII^e s., voir *RA*, n° 101 (1957), p. 105.

3. Liv. XV, ch. 1, § 13 ; cf. Mez, *Die Renaissance des Islams*, p. 105.

4. Voir le Dict. de Boisacq, s.v. (sk. *vrīhi-ḥ*, afghan *vrižĕ*, pers. *wrizey*).

5. Voir les dictionnaires : *aruzz, uruzz, urz, uruz, ruzz, runz*, cette dernière forme étant spéciale aux ʿAbd al-Qays, signalée aussi et réprouvée par Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī, *The Book of Plants* of Abū . . . ., éd. B. Lewin, Uppsala Universitets Arsskrift, pp. 45, 197.

tradition rapportée par Ṭabarī, selon laquelle le calife Abū Bakr mourut pour avoir mangé du riz empoisonné par des Juifs [1], car le mot *aruzza*, dans cette tradition, est suivi immédiatement de *wa-yuqāl fī ǧaḍīḍa*, c'est-à-dire qu'on n'est pas sûr qu'il s'agisse d'un plat de riz, mais que c'était tout simplement un mets connu fait de froment mondé et broyé. D'ailleurs, dans le récit que fait Ibn Sa'd de la mort d'Abū Bakr [2], il est question d'un plat de viande hachée mêlée à de la farine (*ḥazīra*), et de même dans Ibn Ḥaǧar [3]. Quant à Mas'ūdī [4], il ne précise pas de quelle sorte de mets il s'agit.

D'ailleurs, une anecdote rapportée par Ibn al-Faqīh al-Hamaḏānī [5] à propos de la conquête de la région de Baṣra par 'Utba b. Ġazwān, montre que les Arabes à cette époque ignoraient ce que c'était que le riz. Dans un des fourrés de ce pays marécageux, des sentinelles ennemies avaient laissé, en s'enfuyant, deux paniers dont l'un contenait des dattes, l'autre du riz non mondé (*bi-qišrih*) [6]. 'Utba dit à ses compagnons de manger les dattes, mais de ne pas toucher à cette autre chose qu'il supposait être du poison mis là intentionnellement par l'ennemi. Un cheval échappé s'étant approché de là et s'étant mis à manger le riz, ils eurent peur qu'il ne s'empoisonnât et voulurent l'égorger avant qu'il ne mourût (évidemment pour que sa chair pût être consommée). Mais le possesseur du cheval survint et demanda qu'on attendît, déclarant qu'il le surveillerait et l'égorgerait à temps. Le lendemain matin, comme le cheval était en bonne santé, ils prirent le riz, le mirent sur le feu pour le débarraser de son écorce, puis le firent cuire dans un plat, le mangèrent et le trouvèrent très bon.

Rien d'étonnant à ce qu'ils ignorassent le riz, puisqu'ils ne savaient pas non plus qu'il existait du pain blanc et que les conquérants d'Ubulla, à ce que raconte al-Balāḏurī, s'imaginaient qu'en le mangeant ils engraisseraient à vue d'œil [7].

Il semble que ce soit en 'Irāq que les Arabes ont fait connaissance avec le riz, qui par la suite a joué un certain rôle dans l'économie des pays musulmans, bien qu'il ait toujours eu moins d'importance dans l'ensemble que le blé.

---

1. I. 2127-8: . . . . *anna l-Yahūd sammathu fī aruzza.* Sur ce mot au sens de plat de riz, voir DE GOEJE, Glossaire des *Fragmenta hist. arab.*, pp. 2, 129.
2. II/1, 141.
3. Éd. du Caire, 1328 h., II, 341.
4. *Prairies d'Or*, IV, 184.
5. Pp. 187-188.
6. C'est peut-être l'équivalent du persan *šaltūk*. Voir plus bas.
7. *Futūḥ al-buldān*, 342.

Quels étaient les pays de l'Empire islamique où l'on cultivait le riz ? Nous avons à ce sujet des renseignements, succincts il est vrai, par les géographes arabes. On le cultivait évidemment dans les régions basses, chaudes et humides. Ainsi en ʿIrāq. Outre le témoignage d'Ibn al-Faqīh enregistré plus haut, nous avons celui d'Ibn Ḫurradāḏbih et de Qudāma [1]. Ils énumèrent, dans la statistique du Sawād, un certain nombre de cantons (*tassūǧ*) produisant du riz en plus du blé et de l'orge, et qui se trouvent dans la région arrosée par l'Euphrate et le Nahr Sūrā : orge et riz ensemble, cantons de Sūrā et Barbīsamā, 2000 *kurr* [2], Furāt Bādaqlā, 2500, Nistar, 2000, Kaskar, 2000. Le riz est mentionné aussi dans les ouvrages relatifs à l'impôt foncier de Yaḥyā b. Ādam et d'Abū Yūsuf Yaʿqūb [3], qui ont trait au ʿIrāq, à propos des règles d'imposition. Le riz entre dans la même catégorie que le blé, l'orge, le millet, l'espèce d'orge dite *sult* [4], le sésame, les dattes, les raisins secs, les haricots, c'est-à-dire tout ce qui peut rester entre les mains des gens pendant un an et est ainsi passible de la *ṣadaqa*. Mais il est à remarquer que les *ḥadīṯ*s cités à cette occasion ne le mentionnent pas expressément, ce qui indique que le Prophète ne le connaissait pas. Yaḥyā b. Ādam parle aussi du riz à propos du millet (*ḏura*), dont il dit qu'il est semblable au blé (*ḥinṭa*) mais qu'il se mange comme le riz et qu'on en fait aussi du pain comme on fait du pain de riz [5].

Nous avons également d'autres témoignages sur la culture du riz dans certaines régions du ʿIrāq. Une anecdote du *Nišwār al-muḥāḍara* d'al-Tanūḫī [6] a pour objet la vente d'une partie de la récolte de riz des trois cantons de Sīb Asfal, Qussīn [7] et Ǧabbul, dans

---

1. I. Ḫurr., 10-11 ; Qudāma, 236.

2. Le *kurr* vaut 60 *qafīz*. Il est difficile d'apprécier sa contenance exacte, car les estimations varient suivant les céréales et suivant qu'il s'agit du grand *kurr* ou du *kurr muʿaddal* (normalisé, équilibré). Le grand *kurr* à Bagdad et à Kūfa avait une contenance de 2880 kg de froment, le *kurr muʿaddal* de 609 kg 375. En riz, il devait faire davantage. Voir W. Hinz, *Islamische Masse und Gewichte*, 42-43.

3. Yaḥyā, 79 ; Abū Yūsuf, tr. Fagnan, 79-80.

4. Voir la description de cette céréale dans Yaḥyā, 87.

5. Yaḥyā, 87. Sur le pain de riz, voir plus bas.

6. Liv. VIII, Damas, 1930, p. 66 sq., trad. Margoliouth, Haiderabad, Islamic Culture Office, 1934, p. 54 sq.

7. Al-Sīb al-asfal et al-Sīb al-aʿlā sont dits al-Sībān et font partie du *tassūǧ* de Sūrā : Yāqūt, II, 208 ; Ṭabarī, III, 1605, 4 af. .— Qussīn : Yāq., IV, 100.

la région de Kūfa [1]. Ḥasan b. Maḫlad [2], chef du Ministère des Domaines (*Dīwān al-ḍiyā'*) entre 243 et 263 (857-877), ayant eu besoin d'une somme de 10000 dinars pour payer l'entreprise de batellerie chargée de transporter la glace venant du Ǧabal Bāsūrīn au nord de Ǧazīrat ibn 'Omar, s'adresse à l'administrateur des cantons en question, qui venait juste de faire l'estimation de la récolte encore sur pied (*wa-kāna l-aruzz qad qāraba l-idrāk*) et lui demande de lui avancer la somme sur le produit de la part de la récolte qui revient au Trésor. L'autre recourt à un négociant qui accepte d'acheter la récolte à l'avance au prix de sept dinars le *kurr* normalisé [3] pour un total de 3000 *kurr*, et de signer d'ores et déjà un bon de 10000 dinars que Ḥasan b. Maḫlad remet au Directeur des dépenses de son ministère, lequel le transfère (*aḥalla*) immédiatement au batelier [4]. Le texte en question emploie l'expression *ḫāfūr* pour indiquer que le riz n'est pas encore prêt à être coupé (*al-aruzz ḫāfūr wa-mā balaġa ilā an yuǧraza*) [5].

Un autre passage du même auteur a trait aux plantations de riz de Ǧāmida [6], localité de la Baṭīḥa, en aval de Wāsiṭ et à l'ouest du Tigre. À l'époque où le Ḥamdānide Nāṣir al-dawla était *amīr al-umarā'* à Bagdad, c'est-à-dire en 331/943, il avait chargé de l'administration de Wāsiṭ son secrétaire Abū 'Abd Allāh al-Kūfī. Le propriétaire d'un domaine de Ǧāmida fut victime des procédés tyranniques de Kūfī qui, après avoir prélevé sur sa récolte de riz la part qui revenait au Trésor au titre de l'impôt, lui enleva encore quarante *kurr* sans aucune raison valable. Le *kurr* dont il est question ici semble être le *kurr* de grandeur moyenne (c'est sans doute ainsi qu'il convient d'interpréter le terme *kurr bi-l-naṣf*) [7]; il est estimé à ce moment-là à trente dinars [8]. Kūfī n'a cure des

1. Ǧabbul (texte Ǧubayl) est entre al-Nu'māniyya et Kūfa : YĀQ., II, 23; cf. STRECK, dans *EI*, *s.v.*

2. Voir *EI*, sous *Ibn Maḫlad*.

3. *Al-kurr al-mu'addal*, voir plus haut, p. 115, n. 2.

4. L'histoire ne dit pas quel était le bénéfice du négociant-banquier, mais l'administrateur se fit donner par lui une commission de 1 dinar par *kurr*.

5. Sur le mot signifiant proprement « ivraie, folle avoine » voir la note de MARGOLIOUTH dans l'édition (*nabat ka l-ziwān*) et DOZY.

6. Sur al-Ǧāmida, voir MUQADDASĪ, 53, 119 ; YĀQŪT, II, 10, IV, 217 ; LE STRANGE, *Lands*, 41. — Voir cette anecdote dans *Nišwār*, VIII, 92, et dans *al-Faraǧ ba'd al-šidda*, I, 55. Cf. mon *Histoire de la dynastie des Hamdanides*, I, 435 sq.

7. Probablement synonyme de *mu'addal*.

8. Si l'on compare ce prix à celui qui est indiqué plus haut pour une

plaintes du propriétaire qui lui représente qu'il n'a plus rien pour vivre et pour réensemencer et lui demande en vain de lui laisser dix *kurr*, puis cinq, puis trois. Heureusement pour lui, Kūfī fut forcé inopinément de rentrer à Bagdad. Le riz resta sur l'aire où le propriétaire le récupéra.

La région de Ǧāmida était certainement une des plus riches du Bas-ʿIrāq, car à l'époque dont nous parlons, chacun des chefs militaires qui se disputent le pouvoir dans ce pays s'efforce de contrôler Ǧāmida et autres places voisines. En particulier elle est l'enjeu des luttes entre les Barīdites de Baṣra et le Ḥamdānide [1], puis quand le Turc Tūzūn a succédé dans la charge d'*amīr al-umarā'* au Ḥamdānide Nāṣir al-dawla, tous ses efforts tendent à empêcher le Barīdite de devenir maître de Ǧāmida, et nous le voyons en l'année 332/943-944 séjourner personnellement dans les plantations de riz de Ǧāmida et s'occuper à recueillir lui-même le produit de l'impôt sur la récol te [2]. De même al-Qazwīnī nous apprend que le district de Kaskar sur la rive gauche du Tigre dans la région de Wāsiṭ produisait beaucoup d'excellent riz [3].

Le riz était certainement une céréale avantageuse, car nous savons par Ibn Ḥawqal que le Ḥamdānide Nāṣir al-dawla, émir de Mossoul, voulait en introduire la culture dans ses terres de la région de Nisibe et la substituer, avec celle d'autres céréales ainsi que du sésame et du coton, à celle des arbres fruitiers. Il est probable que cette région pouvait alors être suffisamment irriguée [4].

La culture du riz est encore importante aujourd'hui en ʿIrāq [5].

D'autres régions du Proche Orient produisaient également du riz. Dans le Ḫūzistān, Ibn Ḥawqal nous dit que le riz est en grande quantité [6]. Selon al-Muqaddasī, c'est le grain de riz qui dans ce pays

---

époque antérieure de près d'un siècle, on doit admettre que, dans l'intervalle, le prix du riz a considérablement augmenté, ou que ce renchérissement est dû à des circonstances exceptionnelles (état de guerre civile).

1. Cf. Ṣūlī, *Aḫbār al-Rāḍī wa-l-Muttaqī*, 233, 236, 239, 240, trad. II, 65, 69, 73-74.

2. Ṣūlī, *op. cit.*, 246, trad. II, 82.

3. *Cosmographie*, II, 297, 310 ; cf. Le Strange, *Lands*, 43.

4. P. 142.

5. Streck, dans *EI* sous *Diyālā*, I, 1009, signale la culture du riz aujourd'hui sur le cours inférieur de la Diyālā. On le trouve aussi dans la région d'al-Dulaym sur l'Euphrate, dans celle d'al-Ḥindiyya au sud de Bagdad, dans celle de Sūq al-Šuyūḫ sur le Bas-Euphrate, celle d'al-ʿAmāra sur le Tigre, etc. Voir *Ǧuġrāfiyat al-ʿIrāq al-ḥadīṯa*, Bagdad, 1346/1927, pp. 64-65.

6. 2e éd., p. 254 : ils ont tous les grains comme le blé, l'orge et la fève et le

sert à déterminer le poids du *dāniq* ou sixième du dirhem: chaque *dāniq*, dit-il, contient 48 *tamūna*, mot qui signifie proprement grain de riz, puis quart de la *ḥabba* (grain) [1]. Dans le Ḫurāsān, on le trouve dans la région de Balḫ [2], de Herāt (Mārabāḏ, d'où on l'exporte) [3], de Walwāliǧ [4]. Al-Muqaddasī le signale aussi dans le Fārs, à Iṣṭaḫr [5]. Les régions basses du sud de la Caspienne produisaient aussi du riz: Daylam, Gīlān, Ṭabaristān [6]. Dans la province de Qūmis, la ville de Ḫuwār était célèbre pour son riz dit *šaltūk* [7], mot persan d'origine indoue (*šālī*) et signifiant *oryza folliculis nondum spoliata* [8].

La culture du riz est également signalée en Palestine dans la région de Baysān [9], en Cilicie dans la région de Tarse [10], en Égypte où elle existait déjà avant l'époque musulmane [11], comme d'ailleurs évidemment dans les autres pays indiqués. En Égypte, on la trouvait dans les Oasis, dans le Fayyūm et dans le Ṣaʿīd (Haute-Égypte); le plus grand centre de production semble avoir été le Fayyūm: selon Ibn Ḥawqal, il y était la culture la plus importante [12] et al-Muqaddasī nous dit de même qu'il y était excellent et qu'on l'exportait; cette production était là en rapport avec l'abon-

riz y est en grande quantité. Dans la 1e éd., p. 175, le texte est légèrement différent : il y est dit que le riz ne vient qu'après le blé et l'orge.

1. P. 417, 3. Le mot *tamūna* a, dans Ibn Ḥawqal, la forme *tūmana* (P. 174, 9, 2e éd., 255, 2). Voir sur ces mots *BGA*, IV, 198.

2. Muqaddasī, 324, 9.

3. Iṣṭaḫrī, 267 ; Ibn Ḥawqal, 318. Cf. Iṣṭaḫrī, 272.

4. Muq., 324, 15.

5. *Id.*, 443, 7.

6. Iṣṭ., 212 ; I. Ḥawq., 272 ; Muq., 354 ; *Ḥudūd al-ʿālam*, pp. 134, 137.

7. Mustawfī, dans Le Strange, *Lands*, 367. Dans l'ouvrage moderne de Aly Mazahéri, *La vie quotidienne des Musulmans au Moyen-Âge*, p. 236, il est dit, mais sans aucune référence, que le riz était cultivé dans les régions très humides comme les pays riverains de la Mer Caspienne ou tout le long des fleuves, en Susiane ou en ʿIrāq par exemple.

8. Sur l'écorce rouge du riz, voir Ibn al-Bayṭār, *Mufradāt al-adwiya wa-l-aġdiya*, Būlāq, 1291, I, 24 (trad. Leclerc, I, 43), citant Māsarǧayh et Ḥunayn b. Isḥāq. De même il en est question dans le récit d'Ibn al-Faqīh cité plus haut.

9. Muqaddasī, 162, 6-7 et 180 u : elle fournissait en riz la Palestine et la région du Jourdain. Cf. Marmardji, *Textes géogr. ar. sur la Palestine*, 37. Le Strange, *Palestine*, 411, note qu'Idrīsī et Yāqūt ne parlent pas du riz de Baysān et que cette culture a aujourd'hui disparu.

10. Ibn al-ʿAdīm Kamāl al-dīn, *Buġyat al-ṭalab*, Ms Aya Sofya, n° 3036, f° 110 v.

11. D. Müller-Wodarg, *Die Landwirtschaft Ägyptens in der frühen Abbasiden Zeit*, dans *Isl.* 32 (1955), pp. 22-24.

12. Pp. 135, 137, 160 : *aḫṭaru ġallātihā al-aruzz.*

dante irrigation [1]. On voit par la *Description du Fayyūm* de ʿUṯmān b. Ibrāhīm al-Nābulusī (XIII[e] s.) que ce district livrait, au titre de l'impôt foncier, 2960 *irdabb* de riz [2]. Les géographes signalent aussi le riz dans les Oasis où cependant Ibn Ḥawqal le met comme importance après le blé et l'orge [3]. Quant à la production du riz dans le Ṣaʿīd, elle est mentionnée par al-Muqaddasī [4], mais non par les autres géographes. Il est probable qu'elle n'était pas restreinte aux régions indiquées, car al-Maqrīzī signale le riz dans la région d'Alexandrie [5]. Abū Ṣāliḥ mentionne des champs de riz en Égypte sans autre détail [6].

La culture du riz est une culture d'été et dépend beaucoup plus que les cultures d'hiver des possibilités d'irrigation [7]. Les ouvrages arabes d'agriculture, qui souvent se répètent les uns les autres et remontent en grande partie, pour leur information, aux livres des agronomes de l'antiquité grecque, donnent de nombreux détails sur le choix des terres destinées au riz, sur la manière de le planter, de le repiquer et de l'arroser, sur la moisson et le battage, sur les époques de l'année où se font plantation, repiquage et moisson [8]. Les autres auteurs sont plus sobres de détails à ce sujet. Selon al-Maqrīzī, on plantait le riz en Égypte au mois de mai (*Pachom*) et on le récoltait fin septembre (*Paopi*); au Fayyūm, dit Ibn Ḥawqal, on le plantait en juin-juillet (*Epip*) et on le récoltait en novembre

---

1. P. 201 (*bihi mazāriʿ al-aruzz al-fāʾiq*), 203, 208.

2. Cl. Cahen, dans *Arabica*, III, 15. L'*irdabb* (Hinz, *op. cit.*, 39) fait 69 kg 6 de froment et environ 90 litres.

3. 2[e] éd., 154 ; Yaʿqūbī, 332 (trad. Wiet, 187) ne le note que dans les Oasis extérieures, mais il est probable que cela vaut aussi pour les Oasis intérieures. Cf. Müller-Wodarg, *op. cit.*, 23.

4. P. 203.

5. Éd. Wiet, III, 222 ; éd. Būlāq, I, 183. Cf. Müller-Wodarg qui signale qu'à l'époque mamlūke il y avait une importante culture du riz dans le Delta.

6. Éd. Evetts, f° 20 a, trad. 66.

7. Cependant selon Ibn al-ʿAwwām (fin XII[e] s.), *Kitāb al-Falāḥa*, trad. Clément-Mullet, II/1, p. 59, on peut semer le riz deux fois dans l'année, mais le semis d'été (seconde moitié de juillet) est plus avantageux que le semis d'hiver (début de janvier).

8. Ibn Waḥšiyya, *Kitāb al-Falāḥa al-nabaṭiyya*, Ms. Alger, 1497, f° 214-215; Ibn al-ʿAwwām, *op. cit.*, II/1, 54 sq. ; Ibn Baṣṣāl (XI[e] s.), *Libro de Agricultura*, éd., trad. y anot. por J. M. Millas Villacrosa y Mohamed Aziman, Tetouan, 1955, Texte, 110-112, trad. 142-144 (À noter que dans le texte arabe, manque le sous-titre *zarāʿat al-aruzz*).

ou décembre (*Athor* et *Koyak*) [1]. La plantation exigeait une préparation minutieuse: il fallait d'abord faire gonfler les grains de riz dans un vase d'eau qu'on exposait au soleil le jour et qu'on enterrait dans du fumier la nuit, puis une fois les grains gonflés on les semait dans des carrés de terre abrités par des murettes et convenablement fumés, qu'on arrosait modérément en continuant à le faire une fois tous les huit jours. Le repiquage se faisait avec un soin tout particulier: on arrachait le riz avant le lever du soleil, on le mettait dans un panier couvert et on le transplantait le soir; on arrosait jusqu'au mois d'août [2]. Après la moisson, on faisait sécher les épis dans des sacs ou musettes à provisions (*mizwad*) qu'on battait avec un bâton pour détacher les grains, puis on les criblait, on les remettait dans les sacs et on recommençait à battre pour les décortiquer : on mettait du sel dans les sacs pour rendre la décortication plus facile [3].

Les auteurs arabes nous fournissent un certain nombre de renseignements sur la consommation du riz dans le Proche Orient. Il y était beaucoup moins consommé que dans l'Inde et dans la Chine. Strabon faisait déjà remarquer qu'il constituait la nourriture principale des Indiens [4]. Les voyageurs arabes rapportent la même chose des Indiens et des Chinois [5]. Ibn al-Faqīh [6] nous dit que les Indiens ne mangent pas de froment, qu'ils ne mangent que du riz. Par contre, les voyageurs chinois constataient avec étonnement

1. MÜLLER-WODARG, *op. cit.* 22; MAQRĪZĪ, Būlāq, I 272, 13 ; 270, 13. Selon le *Calendrier de Cordoue*, éd. DOZY, 50, c'est en avril qu'on sème le riz en même temps que les haricots ; selon le *Calendrier* d'IBN AL-BANNĀ' de Marrakech (XIII^e s.), éd. et trad. RENAUD, 42, 48, on sème le sorgho, le mil et le riz (*ḏura, duḫn, aruzz*) au mois de mai et on moissonne le riz au mois d'août. IBN BAṢṢĀL, 111, donne les mois de mars et de septembre, et dit que le repiquage se fait en mai. D'autres dates sont données dans IBN AL-ʿAWWĀM pour la plantation (février) et le repiquage (mars), et pour la moisson (septembre). Sur la plantation et la récolte du riz, voir également STRABON, XV/1, 13 ; pour l'Inde ancienne, cf. RENOU, *Anthologie sanskrite*, 325.

2. Voir pour plus de détails, notamment pour le repiquage et l'irrigation, les ouvrages cités précédemment. On trouvera aussi une description de la plantation et du repiquage dans Aly MAZAHÉRI, *La vie quotidienne des Musulmans au Moyen-Âge*, mais sans aucune référence.

3. IBN AL-ʿAWWĀM, II/1, 56-57 ; IBN BAṢṢĀL, 112, tr. 144.

4. XV/1, § 53.

5. *Voyage du marchand Sulaymān*, trad. FERRAND, 45, 68, 122.

6. P. 14. Sur la consommation du riz dans l'Inde, la Chine et les autres pays de l'Extrême-Orient, voir MARCO POLO, *La description du monde*, éd. L. HAMBIS, à l'index.

qu'à Bagdad, tout le monde mangeait du pain et de la viande, mais rarement du poisson, des légumes et du riz, que, en Égypte, le peuple mangeait du pain et de la viande, mais pas de riz [1]. Mais ces affirmations sont peut-être trop catégoriques.

Dans plusieurs régions du Proche Orient, le riz, souvent associé au poisson, constituait le fond ou tout au moins une partie importante de l'alimentation, et le pain ordinaire était souvent du pain de riz. C'était le cas pour les riverains de la Mer Caspienne. Dans toute la province du Gīlān, dit l'Anonyme du *Ḥudūd al-ʿālam*, on se nourrit de riz et de poisson. Au Ṭabaristān, dans le Daylam et le Gīlān, dit Iṣṭaḫrī, le pain est la plupart du temps du pain de riz et la plus grande partie de l'alimentation est constituée par du poisson. Ibn Ḥawqal joint à cela pour le Ṭabaristān l'ail, Muqaddasī l'ail et les oiseaux d'eau. L'*Epitome* d'Ibn Ḥawqal ajoute ici que certaines gens sont tellement habitués à manger du pain de riz toute l'année que, lorsqu'ils mangent du pain de froment, ils souffrent de coliques et parfois en meurent [2]. Le riz est associé au poisson chez les Khazares [3]. En Égypte, à Damiette, le médecin bagdadien ʿAbd al-Laṭīf note qu'on mange beaucoup de poisson et qu'on le fait cuire avec les mêmes ingrédients que l'on joint ailleurs à la viande, du riz, du sumac, du hachis et autres choses semblables [4].

Le pain de riz était aussi commun dans le Ḫūzistān, et Yāqūt déclare que les nombreux fours où l'on cuit ce pain (50000, dit-il), la chaleur et la vapeur qui s'en dégagent, contribuent à accroître la température dans le pays [5]. En Perse, au dire de Masʿūdī, le Ṣaffāride Yaʿqūb b. al-Layṯ, originaire du Siǧistān, mangeait tous les jours un plat de riz, sans doute accompagné de viande de mouton, car dans le même passage, l'auteur rapporte qu'on égorgeait chaque jour pour sa table vingt moutons; il entrait aussi dans son alimentation journalière des bouillies (de dattes, *ḫabīsa*, d'amidon et miel, *ṯālūdāǧ*), mais Masʿūdī prétend que tout cela ne constituait que des mets grossiers (*alwān ġalīẓa*) [6]. Abū Šuǧāʿ al-Rūḏrāwarī nous rapporte, sous l'année 372, qu'un des courriers de ʿAḍud

1. MEZ, p. 405.
2. IṢṬAḪRĪ, 212 ; IBN ḤAWQAL, 272 (2e éd., 381) ; MUQADDASĪ, 354 ; *Ḥudūd al-ʿālam*, 134, 137.
3. IṢṬAḪRĪ, 221 ; IBN ḤAWQAL, 281.
4. *Relation de l'Egypte*, par ʿABD AL-LAṬĪF, éd et trad. DE SACY, 184, 315.
5. MUQADDASĪ, 416 ; YĀQŪT, I, 413.
6. *Prairies d'Or*, VIII, 54.

al-dawla se mit en retard parce qu'il s'était arrêté pour manger un plat de riz que sa femme lui avait préparé et qu'il fut sévèrement puni pour cela [1]. Marco Polo a noté qu'à Šiḥr (Scier), ville de la côte d'Arabie du Sud, les habitants « vivent de riz, de chair et de poisson; ils n'ont vin de vigne, mais ils le font de sucre et de riz et de dattes » [2]. Le *Qāmūs* dit que le *kūšān*, dans le ʿOmān, est un mets fait de riz et de poisson [3] et Ibn Baṭṭūṭa indique que dans la région de Mogadisque en Somalie, on verse sur le riz un ragoût de poulet, de viande, poisson et légumes qu'on appelle aussi *kūšān* [4]. Le pain de riz, d'autre part, semble avoir été connu à Médine, car selon un passage d'un manuscrit cité par Ḥ. Zayyāt, Ǧaʿfar al-Ṣādiq en aurait apprécié les propriétés [5].

Pour le ʿIrāq, nous avons de nombreux témoignages de la consommation du riz et du pain de riz, et l'on constate qu'ils y sont souvent associés au poisson.

On mangeait peut-être du riz à la cour ʿabbāside, car, si l'on en croit un récit rapporté par divers historiens, à propos de l'assassinat de Mūsā al-Hādī qu'on attribue à sa mère Ḫayzurān, une des raisons pour lesquelles celle-ci détesta al-Hādī serait que ce dernier aurait tenté de l'empoisonner en lui faisant manger un plat de riz, après lui avoir déclaré qu'il en avait goûté et qu'il le trouvait très bon. La servante de Ḫayzurān, méfiante, lui conseilla de faire une expérience sur un chien qui tomba mort [6]. Il est impossible de savoir si cette tentative d'empoisonnement eut réellement lieu et de discerner d'après ce récit si ce mets était ordinaire ou inhabituel.

Déjà à l'époque umayyade, un Tamīmite célèbre par son éloquence et originaire de Baṣra, Ḫālid b. Ṣafwān, décrit avec emphase l'agrément d'un repas qu'il a pris et que, dit-il, il n'oubliera jamais. Il était composé d'un pain de riz pareil à des morceaux de cornaline,

1. *The Eclipse of the Abbasid Caliphate*, III, 40.

2. Marco Polo, *op. cit.*, 298. Sur cette ville voir Hamdānī, *Ǧazīrat al-ʿArab*, 51; *Iklīl*, 92; cf. Grohmann, dans *EI*, *s.v.*

3. Voir Dozy, *s.v.* Mais Reinaud, *Relations de voyages*, p. 24, dit pour la Chine que le *kūšān* est un assaisonnement qu'on verse sur le riz. Il est sans doute à base de poisson.

4. Ibn Baṭṭūṭa, II, 82 et 185, cité par Dozy. Cela semble avoir beaucoup d'analogie avec la *paella* espagnole.

5. Ḥ. Zayyāt, *Ḫubz al-aruzz*, dans *Ḫizāna Šarqiyya*, II, 119. À propos du pain de riz, Ḥ. Zayyāt cite un passage du *Dīwān al-maʿānī* d'Abū Hilāl al-ʿAskarī, d'après lequel on voit qu'on le parsemait parfois de grains de sésame ou de grains de fenouil (*ḥabba sawdāʾ*).

6. Ṭabarī, III, 570; cf. Ibn al-Aṯīr, Caire, 1303, VI, 34 sous 170; *Kitāb al-ʿUyūn*, dans *Fragm. hist. arab.*, 289.

et de poissons au ventre blanc, aux yeux bleus, au dos noir (suivent encore d'autres qualificatifs avec l'énumération des assaisonnements et légumes qui les accompagnaient), puis de dattes. La scène se passe dans le propre domaine de Ḫālid b. Ṣafwān, sans doute dans les environs de Baṣra; après l'avoir parcouru à loisir, il s'est rendu pour se reposer dans une chambre haute située au milieu d'un verger baigné par les eaux et dont le sol était un tapis de fleurs odorantes (basilic, menthe aquatique, camomille, etc.), et c'est là qu'il a fait ce merveilleux festin [1].

Cependant le pain de riz, sinon le riz lui-même, car nous verrons plus loin que certains plats au riz étaient des mets recherchés, était ordinairement la nourriture des pauvres; il était peu nourrissant, car il contenait peu de graisse et de gluten et on le préparait surtout en temps de disette selon certains auteurs [2]. À Baṣra, il était particulièrement bon marché. Ibn Qutayba note dans le *'Uyūn al-aḫbār* que cette ville était le paradis des affamés, parce que celui qui avait faim pouvait, pour deux dirhems par mois, satisfaire sa faim en mangeant du pain de riz et des petits poissons salés (*ṣiḫnā'*) [3]. C'est aussi la nourriture des faqirs. Le repas des faqirs qu'a visités Ibn Baṭṭūṭa près de Wāsiṭ, et qui avait lieu après la prière du *'aṣr* et la danse, consistait en pain de riz, en poisson, en lait et en dattes [4]. Les avares ne servaient à leurs invités que du riz et du pain de riz. Al-Ǧāḥiẓ a, de ce fait, plusieurs fois l'occasion de mentionner le riz et le pain de riz dans son *Kitāb al-Buḫalā'* (*Livre des Avares*). Il nous décrit par exemple la manière dont un avare traitait ses invités dans sa propriété des environs de Baṣra, avec du pain de riz et du poisson qu'il avait fait pêcher par ses hôtes eux-mêmes dans les

1. MUBARRAD, *Kāmil*, éd. WRIGHT, 785-786 ; éd. du Caire, 1355, II, 319-320. L'expression (*samak*) *banānī* est le pluriel de *bunnī* ou *binnī* et *bunniyya* (voir le Dict. de Mohammed BRUGSCH, *s.v.*), qui désigne divers poissons, barbeaux, carpes. Voir sur *bunnī*, *BGA*, IV, *s.v.*

2. IBN AL-'AWWĀM, *Kitāb al-Falāḥa*, trad. CLÉMENT-MULLET, II/1, 62. Selon Rāzī, cité par cet auteur, il est peu sain et peu digestif et il ne faut le manger qu'accompagné de sel, graisse, lait, ail, sucre, miel, sirop de raisins et dattes.

3. Éd. du Caire, 1343, I, 221, cité par Ḥ. ZAYYĀT. IBN QUTAYBA ajoute : des célibataires et des gens ruinés (*muflis*). Pour le célibataire, c'est parce qu'il peut se marier pour un demi-dirhem. Ḥ. ZAYYĀT cite aussi une anecdote prise dans la biographie de Suhrawardī ('Abd al-Qāhir, ṣūfi et juriste mort en 1168) par Ḏahabī, d'après laquelle on voit qu'à Bagdad à cette époque on faisait du pain de riz, car l'anecdote nous montre un groupe de gens pilant le riz (*yadiqqūna al-aruzz*).

4. II, 5.

canaux de son domaine. Et voici comment était fait ce pain : « Il achète pour nous du riz non décortiqué (*bi-qišrih*) [1] et l'emporte avec lui sans rien autre chose de ce que Dieu a créé. Quand nous sommes arrivés à sa terre, il charge son fermier (*akkār*) de lui broyer son riz avec son moulin à bras (*miǧašš*), puis il le vanne et le tamise . . ., puis il charge son fermier de lui moudre ce riz avec sa meule et son bœuf, puis de lui ramasser du bois et de lui faire bouillir de l'eau . . . ., puis de lui pétrir la farine de riz avec de l'eau chaude [2] qui fait lever davantage la pâte, puis de lui faire cuire le pain . . . ., et il fait ensuite griller les poissons sur le même feu que le pain, au dessous du plat, pour ne pas avoir besoin de beaucoup de bois. » Il faut croire que la farine aurait eu besoin d'être tamisée à nouveau, car le pain de riz que mangèrent les invités était *ġayr manḫūl* et noir. [3]

D'autres exemples du même Ǧāḥiẓ montrent que le riz et le pain de riz étaient d'usage courant à Baṣra. C'est encore un avare qui, recevant un visiteur alors qu'il vient d'achever son déjeûner, ne lui fait servir qu'un pain de riz sec (*raġīf aruzz qāḥil*) alors que l'autre s'attendait à mieux. Le convive d'un autre avare raconte : « Il nous apporta un plat de riz. Si on avait voulu en compter les grains, cela aurait été facile, tant il y en avait peu et tant ils étaient sé-

---

1. Cf. plus haut, p. 118, n. 8.

2. Voici comment est décrite la panification du riz dans le *Kitāb al-Falāḥa* d'Ibn al-ʿAwwām : « il faut le faire moudre très fin, faire chauffer l'eau, puis avec cette eau, on manipule bien minutieusement la farine par petites quantités et on pétrit patiemment et longuement ; c'est ce qu'il y a de mieux à faire pour arriver à la panification. On ne cesse point de verser l'eau par petites quantités ; quand le mélange commence à prendre une forme pâteuse, on ajoute une certaine quantité d'huile de sésame ; puis on fait cuire le pain dans un four d'une chaleur modérée, à l'intérieur duquel le boulanger fixe la pâte après avoir frotté d'huile cet intérieur.» Trad. Clément-Mullet, II/1, 61.

3. *Kitāb al-Buḫalā'*, éd. du Caire, 1323, p. 108 (éd. van Vloten, 140), trad. Pellat, 185. Le récit est fait à l'auteur par un des invités de l'avare. Dans la suite du passage cité, Ǧāḥiẓ dit: « Pourquoi n'établit-il pas des rizières (*marāzz*) dans certains endroits inondés (*riqāq*) de sa propriété, et n'y sème-t-il pas (*yubaḏḏir*) du riz à votre intention ? » Les mots entre parenthèses sont une correction de W. Marçais, *Quelques observations sur le texte du« Kitāb al-buḫalā'* », dans *Mélanges R. Basset*, II, p. 447. Mais ensuite, la phrase devient obscure et la traduction Pellat est conjecturale. Il me semble peu probable que *fard* signifie « pain sec » et *ǧawharī* « repas plus substantiel ». On ne peut guère penser à *fard(ruzz)*, « grand sac de riz » (voir Dozy), mais on serait tenté de corriger *ǧawharī* en *ḫuwwārī*, « pain blanc ».

4. *K. al-Buḫalā'*, 100 (van Vloten, 129), trad., 173.

parés. On versa sur ce riz un rien de *dibs* (*labaka min dibs*) [1], la valeur d'une demi-tasse. Je n'eus à me mettre à la bouche, ce soir-là, qu'un morceau. » La suite du récit montre que les grains de riz étaient durs, car le convive était obligé de faire grand bruit en les mâchant et se plaignait qu'il fût difficile de mâcher un « atome ». [2] Il y a également d'autres allusions à la consommation du riz à Baṣra dans le *Livre des Avares*. [3]

D'autre part, nous savons qu'un poète connu de Baṣra, au X^e^ siècle, portait le surnom de Ḫubzaruzzī. Il était appelé ainsi parce que dans sa boutique de boulanger sise sur le Mirbad, place célèbre de Baṣra, il cuisait du pain de riz (*ḫubz aruzz*). Les gens s'assemblaient autour de lui pour entendre ses vers et ses traits d'esprit pour lesquels il était admiré et dans lesquels il excellait bien qu'il fût ignorant [4]. D'après un récit, il cuisait son pain sur un *ṭābaq*, mot d'origine persane qui signifie plaque de fer ou de pierre qu'on chauffe et sur laquelle on cuit le pain ou rôtit la viande.

Le riz entrait dans la préparation de nombreux plats. La meilleure manière de manger le riz, dit Ibn al-ʿAwwām, c'est avec du beurre, de l'huile, de la graisse et du lait. Il dit aussi qu'on fait cuire le riz dans du lait doux et gras et que le meilleur lait pour cela est le lait de brebis; auparavant il faut le faire bouillir dans l'eau [5]. Souvent on verse sur le riz du jus de raisin cuit et réduit en sirop [6]. Ibn al-Šiḥna, parlant de l'excellence des figues de la région d'Alep assure qu'il en coule un suc semblable au miel dans lequel on fait cuire le riz [7]. On peut faire avec le riz un plat sucré (*ḥulw*) sans viande. C'est sans doute un plat de ce genre que décrivent

1. Assaisonnement sucré fait avec du raisin cuit ou des dattes (cf. *BGA*, IV, 232 ; *Prairies d'Or*, VIII, 243) d'après la correction de W. MARÇAIS, *loc. cit.* Voir plus loin pour les plats au riz.

2. Pp. 107-108 (VAN VLOTEN, 139), trad., 184.

3. Pp. 51, 61, 62, 165 (trad., 71, 109, 110, 283).

4. IBN ḪALLIKĀN, éd. Būlāq, II 201-202 ; ḪAṬĪB BAḠDĀDĪ, *Taʾrīḫ Baḡdād*, XIII, 296-300 ; YĀQŪT, *Iršād al-arīb*, éd. du Caire, XIX, 218 sq. ; ṮAʿĀLIBĪ, *Yatīmat al-dahr*, éd. du Caire, II, 337. Cf. Ḥ. ZAYYĀT, 121. Dans YĀQŪT, le nom est écrit *Ḫubza-urzī*.

5. IBN AL-ʿAWWĀM (fin XII^e^ s.), *Kitāb al-Falāḥa*, trad. CLÉMENT-MULLET, II/1, 60-61. Après ébullition, on remet de l'eau pour remplacer l'eau évaporée, puis quand le riz est cuit, on rejette l'eau restante et on la remplace par du lait.

6. ĞĀḤIẒ, *K. al-Buḫalāʾ*, 107-108, trad. 184 ; cf. p. 51, trad., 71.

7. *Al-Durr al-muntaḫab*, 252. Cela ne signifie pas qu'Alep soit une région rizicole.

dans les *Prairies d'Or* d'al-Masʿūdī, les vers d'un poète connu sous le nom d'al-Ḥāfiẓ al-Dimašqī (Muḥammad b. al-Wazīr). Le sucre qui en flanque les bords illumine d'une nouvelle lumière l'éclat de sa blancheur comparée à celle de la neige [1]. Le plat de riz dont il est question dans le conte de ʿAlī Šār des *Mille et Une Nuits* (*aruzz ḥulw maršūš ʿalayh sukkar*) semble aussi un plat uniquement sucré, de même que le riz au miel du conte de Ǧūdar le Pêcheur [2].

La *bahaṭṭa* est selon le *Lisān al-ʿArab* un mets fait de lait aigre (*laban*) et de beurre, sans eau [3], mais, dit le *Glossaire sur le Manṣūrī* d'Ibn al-Ḥaššāʾ, il est fait de riz, lait frais (*laban ḥalīb*) et de sucre: il ajoute qu'on le fait aussi avec du bouillon de poule [4]. Selon le *Kitāb al-Ṭabīḫ* de Muḥammad al-Kātib al-Baġdādī, écrit en 1226, la *bahaṭṭa* est un autre nom de la *muhallabiyya* dont cet auteur dit que c'est un plat de riz confectionné avec de la viande bouillie puis cuite dans la graisse, du safran et du sirop ou du sucre [5], mais selon d'autres la *muhallabiyya* est un mets fait de lait, de riz et de sucre et aussi d'amandes ou pistaches pilées [6]. La cuisine orientale mêle d'ailleurs souvent substances sucrées et substances grasses ou viandes. Le plat à base de riz qu'est la *ǧūḏāba* (ou *ǧūḏāb*) comporte de la viande, du riz, du sucre et du safran. Le *Glossaire sur le Manṣūrī* le définit ainsi : mets fait avec du riz et des pains minces ou choses semblables ; on y met ou non des légumes, ou non du sucre, la viande est celle d'un animal gras comme agneau, oie, chevreau, on la fait rôtir et on verse la graisse sur le riz [7]. Mais dans son chapitre sur les différentes sortes de *ǧūḏāb*, le *K. al-Ṭabīḫ* ne mentionne pas le riz [8]. On trouve dans les *Prairies d'Or* une description en vers de la *ǧūḏāba* où l'on voit que le riz s'accompagne du fameux sucre de l'Ahwāz, qu'il baigne dans la graisse et qu'il

---

1. VIII, 401. Dans un de ces vers, sa blancheur est aussi comparée à celle du lait (*al-dirra al-bayḍāʾ*).

2. Éd. de Beyrouth, Nuits 321 et 612. Cf. *Les Mille et Une Nuits, Textes choisis* par H. PÉRÈS et P. MANGION, Alger, 1954, 62-63, 64.

3. IX, 134.

4. Éd. RENAUD et COLIN, nº 126, p. 14-15. Il est classé dans cet article parmi les mets (*aṭʿima*) et non parmi les entremets sucrés (*ḥalwāʾ*). Le mot qu'on trouve aussi sous la forme *bahaṭṭ* est d'origine indoue (*sindiyya*).

5. *Kitāb al-Ṭabīḫ*, Mossoul, 1353/1934, p. 31-32. La traduction de A. J. ARBERRY, dans *Islamic Culture*, XIII (1939), ne m'est pas accessible.

6. Voir DOZY. Le dictionnaire moderne d'ELIAS dit : gelée, blanc manger équivalent de *ʃālūdāǧ*.

7. *Op. cit.*, nº 267, p. 29.

8. *Op. cit.*, p. 70-73.

a une couleur jaune comme la cornaline (ce que l'éditeur attribue au safran) [1].

La *labaniyya* mentionnée dans un passage des *Mille et Une Nuits* est selon le *Muḥīṭ* un riz au lait; toutefois d'après le *K. al-Ṭabīḫ* il n'y entre pas de riz, mais de la viande avec divers ingrédients et légumes sur quoi on verse du lait aigre. La définition donnée dans le *De Glossis Habichtianis* de Fleischer et reproduite par Dozy, ne parle pas non plus de riz [2].

Le *K. al-Ṭabīḫ* nomme d'autres mets qui sont à base de riz. Ainsi la *ruḫāmiyya*, riz au lait aigre et à la viande cuite dans la graisse de queue de mouton; mais il y a une autre façon de la faire avec du lait frais; dans les deux cas il y entre de la cannelle [3]. Le mets appelé improprement *šurba*, car le mot vient du persan *šūrbāǧ* et devrait être écrit comme il l'est dans le *K. al-Ṭabīḫ*, *šūrbā*, est une sorte de soupe à la viande, aux pois chiches et au riz à quoi on peut ajouter des boulettes de viande. Une variété appelée *šūrbā ḫaḍrā'* comporte en outre des poireaux [4].

Un plat très apprécié est le *aruzz muſalſal* dont la préparation est donnée très en détail par le *K. al-Ṭabīḫ*. La viande et le riz sont d'abord cuits séparément et assaisonnés de diverses épices, dont le safran pour le riz; puis quand le riz est cuit, on dispose la viande au dessus du riz, on couvre le récipient et on laisse mijoter un certain temps; on peut ne pas mettre de safran [5]. Dans cette préparation, il n'entre pas de poivre, mais uniquement du sel et des épices, contrairement à ce que le terme *muſalſal* pourrait laisser croire. Mais les définitions données par ailleurs varient. Selon Lane, qui le donne comme équivalent du *pilav* turc, c'est du riz bouilli mêlé à un peu de beurre et assaisonné avec du sel et du poivre [6]. Le dictionnaire de Bocthor cité par Dozy dit : riz cuit avec du bouillon, du beurre et du jus de viande. Le *Muḥīṭ*, également

---

1. VIII, 404, cf. 239. Voir la note de l'éditeur à la p. 425. À l'époque moderne en Perse, dit-il, le *gūdāb* est un ragoût de viande, de riz et de pois chiches cuits à l'étuvée et arrosés d'une sauce vinaigrée. La *ǧūḏāba* est mentionnée dans le *K. al-Buḫalā'*, 107 (trad. 183), mais Ǧāḥiẓ n'en indique pas la composition, non plus que celle de la *bahaṭṭa* au même endroit.
2. *De Glossis Habichtianis*, p. 43 (*Mille et Une Nuits*, éd. HABICHT, I, 154). *Kitāb al-Ṭabīḫ*, 24.
3. P. 27.
4. Pp. 28 et 33-34.
5. *K. al-Ṭabīḫ*, 27-28.
6. *Manners and customs* . . . . ., I, ch. 5 (Domestic life).

cité par Dozy, précise que le riz n'est pas soumis à une entière cuisson de sorte que les grains restent séparés et ne collent pas l'un à l'autre, comme les grains de poivre. En tout cas, le *aruzz mufalfal* est un mets recherché et non vulgaire, comme en témoigne un passage des *Mille et Une Nuits*. Quand Ǧūdar le Pêcheur veut faire faire à sa mère un bon repas et qu'elle lui demande seulement du pain chaud et du fromage, il lui dit que cela ne convient pas à son rang et que ce qui convient à son rang c'est la viande rôtie, le poulet rôti, le *aruzz mufalfal* et d'autres mets qu'il énumère [1]. De même dans le *Hazz al-quḥūf*, ouvrage du XVII[e] siècle, l'auteur al-Širbīnī exhorte ses lecteurs à laisser de côté les plats des pauvres et au contraire à adopter le riz jaune assaisonné au miel et le mouton au riz « poivré » [2].

Dans le *K. al-Ṭabīḫ* sont énumérés d'autres plats au riz qui se préparent comme le *aruzz mufalfal*. Ce sont la *muǧaddara* qui ne comporte pas de safran et se fait avec des lentilles et du riz [3] ; elle porterait ce nom parce que les lentilles dans le riz ressemblent à un visage marqué de la petite vérole (*ǧadarī*) [4]. La *mulabbaqa* se fait de la même manière et comporte une moitié de riz et une de lentilles, *māš* (sorte de légumes ressemblant aux lentilles ou aux haricots) et pois chiches [5]. Le *māš* est également préparé de la même façon avec du riz et du *māš* [6]. Sous *iṭriyya*, mot qui désigne une sorte de vermicelle ou de macaroni, le même ouvrage signale un mets composé de pois chiches, riz et oignons avec viande assaisonnée de coriandre et poivre à quoi on ajoute dans la cuisson une poignée d'*iṭriyya* [7]. Le *suḫtūr* est un plat de boulettes de viande et de tripes farcies qu'on dispose en couches sur un mélange de riz et de pois chiches assaisonnés de coriandre, safran, cumin, cannelle et poivre. La cuisson est très lente et dure toute une nuit [8]. La *kabūlā'* ou *'aṣīda* est faite avec du riz sur lequel on jette de la farine grillée, puis de l'huile de sésame ou du beurre, des amandes ou pistaches grillées

1. Nuit 615.
2. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, dans *REI*, 1950, pp. 114-115. Sur l'auteur, voir *GAL*, II, 278.
3. P. 29.
4. Voir Dozy, *s.v.*
5. P. 34. Mais dans le *Gloss. sur le Manṣūrī*, n° 733, c'est une sorte de *ṯarīd* (pain trempé) amolli par de la graisse.
6. P. 34.
7. P. 29. Cet article comporte une longue note de l'éditeur sur l'équivalence *iṭriyya-rišta*, que l'auteur distingue.
8. P. 53-54. Le mot est persan.

et un sirop ou du miel [1]. Cependant il semble que ordinairement la bouillie de farine, beurre et miel appelée *ʿaṣīda* ne comporte pas de riz et elle peut aussi se faire avec des dattes [2]. La *harīsa*, mets composé de froment cuit et de viande pétris en pâte (voir Dozy), peut se faire également avec du riz au lieu de froment [3]. Les boulettes dites *mudaqqaqa saḏīǧa* (simple) sont faites de viande, de pois chiches écrasés et de riz [4]. Enfin le mets appelé *isfānāḫiyya* (de *isfānāḫ*, épinards) est fait de pois chiches, épinards qu'on fait cuire avec de la viande coupée en morceaux et assaisonnements, et du riz, avec boulettes de viande sur le tout [5].

Il est probable que cette énumération est loin d'avoir épuisé toute la gamme des plats au riz et toutes les possibilités d'utilisation du riz dans la cuisine du Proche Orient aux premiers siècles de l'Islam, sans parler de l'époque actuelle. À l'époque mamlūke, le *Kitāb al-Wuṣla ilā l-ḥabīb*, signalé par Rodinson dans son étude sur la cuisine, mentionne par exemple le poulet cuit avec du riz pimenté et de la pistache et parfumé à l'eau de rose et au musc, et un plat de viande au *laban* (lait aigre) et au riz avec des légumes. Dans cet ouvrage, le riz est considéré comme un aliment exotique et cher et qui n'est d'usage courant que dans les villes [6].

Dans l'examen que nous avons fait des différents mets au riz, on a pu remarquer que les définitions de l'un ou de l'autre varient souvent. Il ne peut y avoir d'unité en cette matière et il est naturel que le même mot suivant les temps et les lieux puisse désigner des choses quelque peu différentes, que la même chose d'autre part puisse être désignée par deux mots différents. Dans ce domaine, les initiatives individuelles peuvent se donner libre cours et varier la manière d'accommoder le riz.

Les auteurs arabes examinent aussi le riz sous le rapport de ses propriétés alimentaires et médicales. Ibn ʿAbd Rabbihi le classe parmi les aliments lents à digérer parce qu'il comporte beaucoup de

---

1. P. 82.
2. Pp. 71-72.
3. Pp. 52-53.
4. P. 46. Cf. Dozy : petite boule de chair hachée, d'oignon et de persil. Un autre mot pour boulettes est *kubab*, sg. *kubba*.
5. *K. al-Ṭabīḫ*, 26-27.
6. Rodinson, *op. cit.* 135, 136-137, 147. Nous avons mentionné plus haut le ragoût de poulet, viande, poisson et légumes qu'on verse sur le riz et appelé *kūšān* à Mogadisque.

superfluités (*fuḍūl*) [1]. On trouvera dans Ibn al-Bayṭār des citations des différents médecins grecs et arabes qui ont traité des vertus du riz [2]. Tous s'accordent à reconnaître au riz des propriétés astringentes ou constipantes modérées [3], plus fortes, dit Galien, si l'on conserve son écorce rouge. Dioscoride dit qu'il appartient au groupe des céréales panifiables (*ṣinf min al-ḥubūb allatī yuʿmal minhā al-ḫubz*) et qu'il est peu nourrissant. Selon Ibn Māsawayh, il est plus nourrissant que les différentes sortes de millet (*ǧāwars*, *ḏura*) et l'orge [4] ; il reste moins longtemps dans l'estomac et s'il est cuit avec du lait frais, de l'huile d'amandes douces et du sucre, il est moins constipant; pour diminuer sa « sécheresse » (*yabs*) — car chaleur et sécheresse sont les particularités du riz — il faut le faire tremper dans de l'eau de son une nuit ou deux ou dans du lait frais, puis le faire cuire avec de l'eau et de l'huile d'amandes douces; l'eau de riz fortifie l'estomac. Al-Rāzī dit qu'il augmente la sécrétion spermatique ce qui est affirmé par un autre auteur cité par Ibn al-Bayṭār, et par Avicenne[5]. Al-Qazwīnī prétend qu'une consommation prolongée du riz augmente l'éclat du visage, engraisse le corps [6], fait obtenir de beaux rêves, mais qu'il est mauvais pour la bouche et pour la langue s'il n'est pas dépouillé de son écorce: l'auteur qu'il cite le considère comme un poison [7]. ʿAlī b. Rabbān Ṭabarī prétend avoir vu du riz du Ṭabaristān qui s'était conservé quarante ans; il connaît aussi une sorte de vin de riz (*nabīḏ*) qu'il faut boire, dit-il, sur la viande de buffle ou de porc [8]. Dans son *Kitāb al-Nabāt*, Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī dit seulement que le riz ne pousse pas dans le

---

1. *Al-ʿIqd al-farīd*, éd. du Caire, 1331/1913, IV, 313-314.

2. *Al-Ǧāmiʿ li-mufradāt al-adwiya wa-l-aġdiya*, Būlāq, 1291, I, p. 18-19 et trad. LECLERC, 43.

3. Rāzī, cité par Ibn al-Bayṭār, mentionne comme constipant le riz cuit avec du sumac et ʿARĪB, *Kitāb Ḥalq al-ǧanīn*, éd.et trad. H. JAHIER et A. NOUREDDINE, Alger, 1956, texte, p. 73, trad. p. 76 dans le cas de grande diarrhée du jeune enfant recommande à la nourrice, entre autres choses, le riz cuit avec du sumac.

4. Mais Galien note qu'il est moins nourrissant que le blé. Le *ǧāwars* est une sorte de millet; *ḏura* est employé aussi pour le mil et pour le sorgho.

5. *Canon*, éd. de 1593, liv. II, p. 138-139.

6. RĀZĪ, cité par Ibn al-Bayṭār, dit de même qu'il engraisse le corps s'il est cuit avec du *laban* et pris avec du sucre.

7. QAZWĪNĪ, éd. WÜSTENFELD, I, 272.

8. *Firdaws al-ḥikma*, éd. SIDDIQI, 375 et 571 (dans le passage où il est dit qu'il faut boire du vin après avoir mangé de la viande grasse). IBN AL-ʿAWWĀM, II/1, p. 61, parle aussi du vin et du vinaigre de riz, qui est très fort, dit-il. IBN ROSTEH, 132, mentionne aussi le vinaigre fait avec du riz.

pays des Arabes et qu'on ne fait pas de son avec l'écorce de riz [1]. Notons également qu'un auteur hispano-arabe du XIV[e] siècle, Muḥammad al-Šaqūrī, dans sa *Tuḥfa*, a consacré un chapitre aux céréales panifiables et parlé du riz (nous avons vu qu'il était cultivé en Espagne dès le X[e] siècle). Il démontre le caractère de « sécheresse » du riz par le fait qu'il prend facilement l'humidité à la cuisson et gonfle dans une proportion considérable. Il dit que le pain de riz est moins nourrissant que le pain de froment, qu'il est plus difficile à digérer, que sa consommation prolongée provoque le mal de tête, et que la meilleure préparation du riz est celle qui est faite avec le *laban* [2].

Cette petite étude sur le riz dans le Proche Orient musulman ancien, dans laquelle nous avons réuni un certain nombre de notes prises au hasard de nos lectures, n'est certainement pas exhaustive et l'on trouverait sans doute mention du riz et des différents mets au riz dans des auteurs autres que ceux que nous avons cités. On peut affirmer, semble-t-il, que aux premiers siècles de l'époque musulmane, dans l'ensemble, le riz ne joue pas un rôle aussi considérable que le blé chez les populations du Proche Orient, et que notamment la consommation du pain de riz est moins importante que celle du pain de froment, et qu'il est surtout, là où on le trouve, le pain des pauvres, parce que peu nourrissant et moins cher, comme l'était aussi le pain d'orge [3]. Par contre, le riz lui-même constituait dans certaines régions la base de l'alimentation, et dans d'autres, comme le Bas-ʿIrāq et Baṣra, il y entrait pour une part non négligeable, souvent accompagné de poisson. Mais certains plats au riz, de facture assez compliquée, un peu partout dans le Proche Orient pouvaient être des mets recherchés. On aura remarqué aussi que, pour le riz et les plats au riz, les termes arabes d'origine persane sont assez nombreux. Il en est d'ailleurs de même pour tout le vocabulaire culinaire arabe.

---

1. *The Book of Plants* of A. Ḥ. ad-D., éd. B. LEWIN, Uppsala Universitets Arsskrift, 1953/10, p. 45, n° 70. Cet auteur ne manque pas non plus de s'intéresser à la forme correcte du mot *aruzz*.

2. *Tuḥfat al-mutawaṣṣil wa-rāḥat al-mutaʿammil* (voir RENAUD, dans *Hespéris*, 33, 1946, p. 42), Ms Alger 1774, f° 50 r-v.

3. Par ex. ĞĀḤIẒ, *Kitāb al-Tāǧ*, 27; MASʿŪDĪ, *Prairies d'Or*, VI, 228. Cf. IBN ʿABD RABBIHI, *ʿIqd*, IV, 311.